

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Selai merupakan produk pangan yang bertekstur kental atau setengah padat. Produk pangan ini mengandung kadar gula tinggi sehingga selai dapat dikategorikan sebagai makanan awetan. Selai banyak digemari oleh berbagai lapisan masyarakat dari anak-anak hingga dewasa.

Selai biasa dikemas dalam kemasan botol. Selai umumnya tidak dikonsumsi sendiri akan tetapi dioleskan terlebih dahulu ke medium pengoles seperti roti tawar. Produk ini memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi bentuk lembaran (*slice*) karena semakin hari tuntutan masyarakat akan produk pangan yang praktis, mudah dan cepat dalam preparasinya, serta memiliki rasa yang enak semakin besar.

Selai lembaran (*slice*) memiliki keunggulan dari segi kepraktisan dalam hal penyajian dan penyimpanan (Yenrina dkk, 2009). Selai lembaran (*slice*) tidak perlu dioleskan pada roti tawar. Produk ini dapat langsung diletakkan diatas roti tawar karena ukurannya telah disesuaikan dengan roti tawar. Selai lembaran (*slice*) dikemas dalam kemasan plastik berbentuk segi empat sehingga tidak membutuhkan banyak tempat untuk menyimpan. Produk ini juga memiliki umur simpan yang lebih lama dibandingkan selai pada umumnya karena kemungkinan untuk terjadi kontaminasi silang lebih kecil.

Selai lembaran dapat dibuat dari buah-buahan, sayuran, kacang, maupun coklat. Coklat merupakan bahan makanan yang banyak digemari oleh anak-anak dan remaja. Keunggulan produk pangan yang terbuat dari coklat adalah kandungan lemaknya yang dapat mencair dan meleleh pada suhu tubuh (Lip dan Anklam, 1998 dalam Indarti dkk, 2013). Bahan pangan

dari coklat juga mengandung gizi yang tinggi karena di dalamnya terdapat protein, lemak, dan komponen-komponen penting seperti pati, vitamin, mineral esensial, dan antioksidan (Afoakwa, 2010). Alasan tersebut mendasari dipilihnya coklat dalam pembuatan selai coklat lembaran (*chocolate spread slice*).

Chocolate spread slice dibuat dari bahan yang tidak jauh berbeda dengan *chocolate spread*, yaitu coklat, margarin, gula, dan *emulsifier*. Perbedaannya adalah adanya penambahan *gelling agent* pada *chocolate spread slice*. *Gelling agent* berfungsi untuk membentuk tekstur padat. *Gelling agent* yang dapat digunakan dalam pembuatan *chocolate spread slice* adalah agar batang dan gelatin.

Gelatin merupakan protein sederhana hasil hirdolisis kolagen hewan mamalia seperti sapi atau babi atau ikan. Secara fisik gelatin berbentuk padat, kering, tidak berasa, dan transparan (Imeson, 1992 dalam Perwitasari, 2008). Gelatin banyak dimanfaatkan dalam bidang pangan karena sifat gelnya yang *thermoreversible* dan kemampuannya membentuk tekstur mudah meleleh di mulut (Phillips dan Williams, 2009).

Konsentrasi gelatin yang tepat perlu ditambahkan agar *chocolate spread slice* memiliki tekstur yang baik. Penggunaan konsentrasi gelatin di bawah 2,0% dapat menghasilkan *chocolate spread slice* yang tidak meleleh di mulut. Penggunaan konsentrasi gelatin di atas 8,0% dapat menyebabkan tekstur *chocolate spread slice* terlalu padat, oleh karena itu perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh konsentrasi gelatin terhadap karakteristik *chocoate spread slice*.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi gelatin terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *chocolate spread slice*?

2. Berapakah konsentrasi gelatin yang terbaik pada pembuatan *chocolate spread slice*?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi gelatin terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *chocolate spread slice*.
2. Mengetahui konsentrasi gelatin yang terbaik pada pembuatan *chocolate spread slice*.